



Wyrzucać czy nie wyrzucać?

Jak rozpoznać czy dany produkt nadaje się
jeszcze do jedzenia

Banki Żywności 



Czy można jeść żywność po terminie?

Najlepiej spożyć przed

Dotyczy jakości produktu

Wskazuje datę minimalnej trwałości, tj. datę po upływie której żywność zachowuje swoje właściwości (spożycie nie jest niebezpieczne) jednak należy liczyć z pogorszeniem jej jakości, np. obniżeniem walorów smakowych i konsystencji.

Czy zapach /smak/
wygląd jest
niezmieniony
i akceptowalny?

TAK

W takim razie nadal
możesz zjeść ten
produkt.

NIE

Należy spożyć do

Dotyczy bezpieczeństwa produktu

Oznacza termin przydatności do spożycia. Wskazana data określa termin po upływie którego, z punktu widzenia bezpieczeństwa produkt nie nadaje się do spożycia, nawet jeśli ma niezmieniony wygląd i zapach.

Czy zapach/smak/
wygląd jest
niezmieniony
i akceptowalny?

TAK

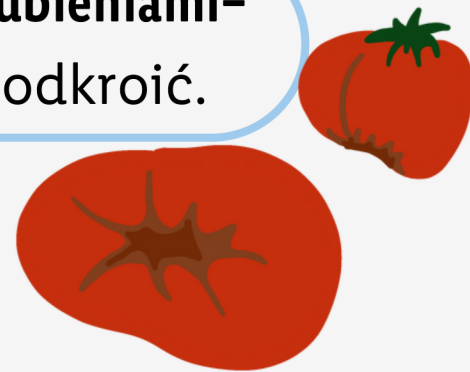
NIE

Już za późno, produkt
trzeba wyrzucić.



Produkty, które wyrzucamy, mimo że nadają się jeszcze do spożycia

Pomidory z różnymi zgrubieniami-
zgrubienia można odkroić.



Rozwarstwiony serek lub masło orzechowe-
to naturalne procesy zachodzące przy przechowywaniu, produkty te trzeba wymieszać przed zjedzeniem.



Skrystalizowany miód-
krystalizacja to naturalny proces zachodzący w miodzie.



Zwiędłe zioła lub sałata
– nadal są smaczne i wartościowe, można je dodać do dań na ciepło.



Czerstwy chleb i bułki-
w kontakcie z powietrzem pieczywo czerstwieje, szczególnie jeśli ma dużo drożdży (pieczywo na zakwasie czerstwieje wolniej).



Boczniki z lekkim meszkiem -
jest to naturalny porost zarodników grzyba.



Pomarszczona marchewka/ wyschnięte warzywa-
nadal są smaczne i wartościowe, można je dodać do dań na ciepło.

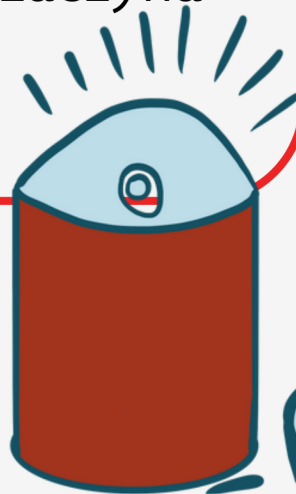


Banany z czarnymi plamkami-
to naturalny proces dojrzewania banana, który staje się miękniejszy i słodszy.



Produkty, których na pewno nie można zjadać

Konserwy – nie wolno ich otwierać w momencie, gdy zamknięta puszka zaczyna puchnąć.



Surowego mięsa, które zmieniło kolor, bardzo intensywnie pachnie lub które zaczyna otaczać śluz. Oraz gdy przekroczyło termin ważności.



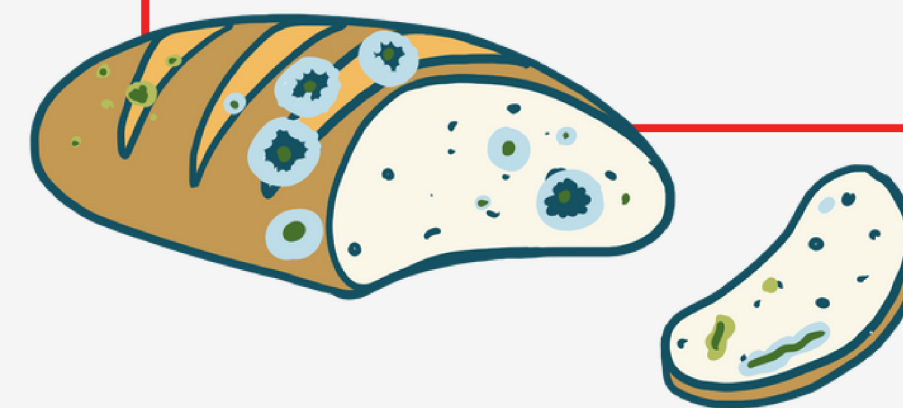
Rozmrożonych lodów.



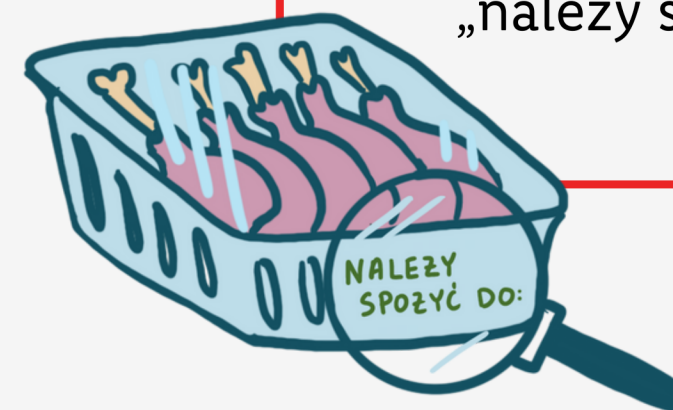
Skwaszonego mleka i produktów mlecznych UHT.



Produktów, na których rośnie pleśń (zielona, czerwona, żółta) lub widać oznaki gnicia.



Produktów, które przekroczyły datę ważności oznaczoną jako „należy spożyć do...”.



Co zrobić z zepsutymi produktami?

NIE KARMIMY NIMI ZWIERZĄT

Warzywa i owoce, kasze, chleb, inne produkty roślinne, produkty mleczne, skorupki jaj wyrzucamy do pojemnika na odpady bio lub do kompostownika*.



Zepsute mięso, wędliny, całe jajka – do zmieszanych.



* wyjątki stanowią skórki cytrusów i brzoskwiń (zakupionych w sklepach) – mogą mieć duże pozostałości środków ochrony roślin i nie powinny być wyrzucane do kompostu